

# 福島県喜多方市における 「夏黄金」のラーメンへの利用について

7月17日は  
**喜多方  
ラーメンの日**

## 喜多方ラーメンの日って何?

喜多方の食文化を支えてきた、日本三大ラーメンのひとつ「喜多方ラーメン」。喜多方の「喜」は草書体で書くと「喜」と表し、「七十喜」とも読みることができます。77歳をお祝いする喜寿にあやかり、喜多方ラーメンのさらなる発展を願い、7月17日を「喜多方ラーメンの日」として一般社団法人日本記念日協会に記念日登録いたしました。



制作：会津喜多方商工会議所  
喜多方ラーメンブランドプロジェクト

会津喜多方商工会議所 企業課 佐藤 慎之介

# 会津喜多方商工会議所 喜多方ラーメンブランドプロジェクト（RBP）

- ▶ 喜多方市におけるラーメン産業は昭和50年代からラーメンブームに乗り、観光客数も大幅に増加、市内に数々の波及効果を生み、喜多方の地場産業を支える力強いブランドとなってきた。
- ▶ 一方で中核となる地元ラーメン店及び食堂は少子高齢化や事業承継等の様々な課題から減少しており、その中には集客力のある人気店も含まれ、以前に比べて喜多方ラーメンのブランド力が低下傾向にある。
- ▶ そこで「喜多方ラーメン」の更なる活性化を目的に、令和4年度、会津喜多方商工会議所における特別プロジェクトとして、ラーメン関係者でプラットフォームを構築。現状の課題解決や支援策をテーマに事業を推進している。  
=喜多方ラーメンのブランド力向上のため、「麺」のブランド化は重要項目であり都市でのラーメン1杯の価格が1,000円を超えるのが珍しくない状況において、当市ラーメン店での高付加価値化が求められる。

## 過去の取り組み

- ▶喜多方市は地産地消による新たな特産品として、平成18年に喜多方産「ゆきちから」を100%使用した中華麺を市内製麺会社（朝日屋食品・曾我製麺）にて製造し、（協）蔵のまち喜多方老麺会加盟店にて提供を行った。  
=しかしながら、「ゆきちから」を使用した麺は、高温のスープの中では、麺伸びが早く、十分な需要が見込めなったこともあり、生産縮小となつた。

## 「夏黄金」の存在

- ▶ 令和5年12月に農研機構東北農業研究センター主催で開催された「夏黄金」普及加速のための試作検討会にて、市内製麺会社曾我製麺へ中華麺の製造依頼がある。
- ▶ そこで夏黄金の中華麺加工適性の高さを知る。意見交換の中でも、「夏黄金」の迅速な普及に向けた意見が多く上がった。
- ▶ 同時期に喜多方市では、外国人観光客の更なる誘客に向け、観光庁の補助事業である「インバウンドの地方誘客や消費拡大に向けた観光コンテンツ造成支援事業」を活用し「極上の喜多方ラーメン」リブランディング事業を実施。
- ▶ 市内ラーメン店や各関係団体、当プロジェクトとの連携を得て、これまでの喜多方ラーメンをインバウンド向けの特別な商品として磨き上げた「極上の喜多方ラーメン」を開発。その麺は「夏黄金」80%「ゆきちから」20%のブレンド麺である。

## 極上の喜多方ラーメン 「一膳～OMAKASE」

一膳～OMAKASE (ラーメン・副菜・ご飯) 5,000円



一食～SUGOI (ラーメン単品) 3,000円



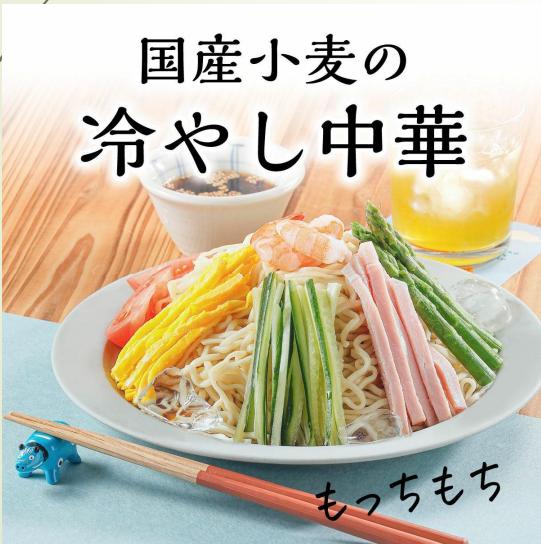
- ▶ 上記商品は、市内3店舗のラーメン店にて事前予約制で令和6年2月より販売を行った。
- ▶ 希少な喜多方で生産された「ふくしま会津牛」を活用したチャーシューは牛モモ肉に地元産麹などを活用し調理した。また喜多方の「喜」文字が入った“喜（よろこび）ナルト”や、喜多方の染型紙（会津型）を活用した海苔をのせ、喜多方を印象づける仕上がりとなった。さらに、ふくしま会津牛と地元産野菜を使った肉そぼろを別皿で提供し、お好みで味変も楽しめる。ふくしま会津牛と地元産ほうれん草を使った特製ワンタンや、喜多方のご当地グルメとして人気の「鳥モツ」を用いた鳥モツ親子丼をセットにした一膳。
- = 喜多方ラーメンとして高い適性、と評価を関係者に受けたものの、販売価格が高額なこともあります。販売食数は約100食程度であったため、見直しが必要となっている。（現在提供終了）

## 「夏黄金」を知つてもらうために

- ▶ 今年度11月には市内ラーメン事業者に「夏黄金」を知つてもらい、実際に店舗で取り扱いをしてもらうため、農研機構東北農業研究センター、喜多方市産業部ラーメン課との共同で試食会を開催。  
=福島県、農業生産者、製麺業者、ラーメン店主ら約60人が参加し、「見た目」「色」「かたさ」「コシ」などを5段階で評価し、好評を得た。ラーメン事業者からは「100%夏黄金とはいかないが、店それぞれの特徴を出すためにもブレンドした麺が良いのではないか」との意見が上がった。
- ▶ 市内「喜多方シティエフエム」では夏黄金関係者に取材を行い、栽培から加工に至るまでを紹介する番組、FANFAN小麦「夏黄金」を昨年4月より放送している。（18回）

## 現在の状況とこれから

- ▶ 現在、喜多方市では麦作組合の方々を中心に、夏黄金栽培が行われており、今年度は約760kgの夏黄金の収穫があり、来年度には10,000kgの収穫を見込んでいる。
- ▶ 市内で栽培された夏黄金の小麦を使用したラーメン試食会も検討しており、夏黄金の需要を高める事業を展開していく予定。
- ▶ 既に夏黄金を使用した商品も製造・販売されている。国産夏黄金使用：阿部製粉(株)（株）河京（冷やし中華・味噌、醤油ラーメンセット）



## 最後に

- ▶ 「喜多方ラーメンの麺には、福島や東北の土壤が育てた小麦を」というストーリーは、観光客や市民に対して強い訴求力を持ちます。喜多方ラーメンの価格においてもプレミアム化を推進することや喜多方ラーメン業界がより一層の盛り上がりを見せるためにも「夏黄金」は重要な要素となります。